

**PAT-NO:** JP408154635A  
**DOCUMENT-IDENTIFIER:** JP 08154635 A  
**TITLE:** SANDWICH-LIKE FOOD

**PUBN-DATE:** June 18, 1996

**INVENTOR-INFORMATION:**

NAME	COUNTRY
HOASHI, CHIKAKO	

**ASSIGNEE-INFORMATION:**

NAME	COUNTRY
KK SHIYOUNBEE	N/A

**APPL-NO:** JP06332022

**APPL-DATE:** December 12, 1994

**INT-CL (IPC):** A23L001/48

**ABSTRACT:**

**PURPOSE:** To obtain sandwich-like foods having diversified tastes and well- balanced palatability of the formed food made of cereal raw material and that of ingredients to be sandwiched between the formed food, easily coatable with a seasoning and resistant to the dripping of the applied seasoning.

**CONSTITUTION:** This sandwich-like food 11 is prepared by sandwiching (A) a perforated plate food 13 having plural through-holes 15, 15... and consisting of a material selected from KONJAK (paste made from the starch of devil's tongue), fisheries paste product, minced meat product, processed soybean food and cheese, (B) other optional ingredients 14 consisting of one or more materials selected from raw vegetables such as lettuce, plain dishes and cheese and (C) a seasoning such as ketchup, tartar sauce or

mayonnaise between (D) formed food made of a cereal raw material, e.g. a pair of bread slices 12a, 12b. In the case of using a seasoning, the seasoning is preferably entered into the through-holes 15, 15... of the perforated plate food.

COPYRIGHT: (C)1996,JPO

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平8-154635

(43) 公開日 平成8年(1996)6月18日

(51) Int.Cl.<sup>6</sup>

識別記号 庁内整理番号

厅内整理番号

F I

技術表示箇所

審査請求 未請求 請求項の数 5 FD (全 5 頁)

(21)出願番号 特願平6-332022

(22)出願日 平成6年(1994)12月12日

(71) 出願人 000248783

有限公司松兵衛

東京都武蔵野市吉祥寺南町1-21-10 保

晋茂人才

(72) 発明者 保吉 千香子

東京都武蔵野市吉祥寺南町1-21-10

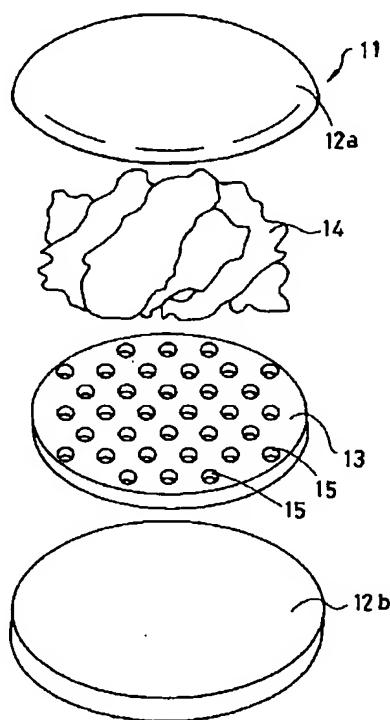
(74) 代理人 施理士 松井 茂

(54) 【発明の名称】 サンドイッチ状食品

(57) 【要約】

【目的】 味の多様化が図られ、穀物原料で作られた成形食品と挟まれる具との食感のバランスに優れ、しかも調味料が付きやすく、たれ落ちにくいサンドイッチ状食品を提供する。

【構成】 穀物原料で作られた成形食品、例えばパン12a、12bの間に、こんにゃく、魚肉練製品、畜肉練製品、大豆加工食品、チーズから選ばれた一種からなり、複数の抜け孔15、15・・・を有する多孔板状食品13と、必要に応じて、レタス等の生野菜、惣菜、チーズから選ばれる一種又は二種以上からなるその他の具14と、ケチャップ、タルタルソース、マヨネーズ等の調味料とを挟んで、サンドイッチ状食品11とする。なお、調味料を用いる場合には、調味料が多孔板状食品の抜け孔15、15・・・に入るようになるのが好ましい。



## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 穀物原料で作られた成形食品に具を挟んでなるサンドイッチ状食品において、前記具として、こんにゃく、魚肉練製品、畜肉練製品、大豆加工食品、チーズから選ばれた一種からなり、複数の抜け孔を有する板状とされた多孔板状食品が含有されていることを特徴とするサンドイッチ状食品。

【請求項2】 前記具として、前記多孔板状食品の他に、生野菜、惣菜、チーズから選ばれた一種又は二種以上が含有されている請求項1記載のサンドイッチ状食品。

【請求項3】 前記具に、ケチャップ、タルタルソース、マヨネーズ、マスタードから選ばれた一種又は二種以上の調味料が付けられている請求項1又は2記載のサンドイッチ状食品。

【請求項4】 前記多孔板状食品の前記抜け孔の平均内径が0.4～1.7cmとされている請求項1～3のいずれか一つに記載のサンドイッチ状食品。

【請求項5】 前記穀物原料で作られた成形食品が、パンである請求項1～4のいずれか一つに記載のサンドイッチ状食品。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【産業上の利用分野】 本発明は、例えばパンなどの穀物原料で作られた成形食品に、こんにゃく、魚肉練製品等からなる多孔板状食品を挟んだサンドイッチ状食品に関する。

## 【0002】

【従来の技術】 従来から、例えば丸型のパンにハンバーグを挟んだハンバーガーや、食パンにハム等を挟んだサンドイッチなど、穀物原料で作られた成形食品に、具と、必要に応じて調味料とを挟んだサンドイッチ状食品が知られている。近年、食生活の多様化に伴い、穀物原料で作られた成形食品の種類もパンだけではなく、ご飯を固めたものなども用いられるようになり、また、具の種類も多種多様となり、それに伴って用いる調味料の種類も多種多様になっている。

【0003】 これらのサンドイッチ状食品は、穀物原料で作られた成形食品と、挟まるる具や調味料とを同時に食べるものであり、したがって、これらの味のバランスや、噛んだ時の食感のバランスが要求される。また、具や調味料は、穀物原料で作られた成形食品に単に挟まれただけの状態であり、一般的には手で持って噛って食べるものであるので、特に調味料がたれ落ちたりしにくいほうが好ましい。

【0004】 この点に関して、例えばハンバーグは、挽き肉を成形し、加熱固化したものなので、パンと一緒に食した場合、ほぐれやすく、食感のバランスがよい。また、表面に凹凸があるので、調味料等も比較的塗布しやすい。同様に、白身魚のフライなども、食したときには

ぐれやすく、調味料等も比較的塗布しやすい。

## 【0005】

【発明が解決しようとする課題】 しかしながら、ハムなどは、弾力性があるため、容易に噛み切れる程度の薄切りにしないと、パンとの間で食感のバランスが悪くなり、また、調味料を塗布しても滑りを生じてたれ落ちやすいという問題があった。

【0006】 また、本発明者は、サンドイッチ状食品の味の多様化を図るため、具として、こんにゃくや、かま

10 ぼこを用いることを検討したが、こんにゃくや、かまぼこは、強い弾力性を有するので、口の中ではぐれにくく、パンとの食感のバランスが非常に悪く、更に、その表面が潤んで滑りやすいため、調味料を塗っても付着しにくく、滑りを生じてたれ落ちやすいという問題があった。

【0007】 本発明は、上記問題点に鑑みてなされたもので、その目的は、味の多様化が図られ、穀物原料で作られた成形食品と挟まるる具との食感のバランスに優れ、しかも調味料が付きやすく、たれ落ちにくいサンドイッチ状食品を提供することにある。

## 【0008】

【課題を解決するための手段】 上記目的を達成するため、本発明のサンドイッチ状食品は、穀物原料で作られた成形食品に具を挟んでなるサンドイッチ状食品において、前記具として、こんにゃく、魚肉練製品、畜肉練製品、大豆加工食品、チーズから選ばれた一種からなり、複数の抜け孔を有する板状とされた多孔板状食品が含有されていることを特徴とする。

【0009】 以下、本発明について好ましい態様を挙げて詳細に説明する。本発明において、穀物原料で作られた成形食品（以下成形食品という）とは、穀物から得られた原料、例えば小麦粉、澱粉、米などを加工して、具を挟むことができるような形状に成形された食品を意味し、具体的には、各種パンの他、例えば、ご飯を加工し、成形して具を挟むことができるようしたるものや、クレープの皮、パンケーキ等であってもよい。

【0010】 なお、成形食品の形状は、具を挟むことができる形状であればよく、例えば、一枚のものを具を間に折った形状、切れ目を入れて具を挟んだ形状、二枚以上の間に具を挟んだ形状等いずれであってもよい。また、成形食品は、必要に応じてバター、マーガリン等を塗布したものであってもよい。

【0011】 本発明は、上記成形食品に挟む具の少なくとも一種として、こんにゃく、魚肉練製品、畜肉練製品、大豆加工食品、チーズから選ばれた一種からなり、複数の抜け孔を有する板状とされた多孔板状食品を用いることを特徴としている。

【0012】 こんにゃくとしては、通常のこんにゃくの他、豆腐こんにゃく等も用いることができる。なお、豆腐こんにゃくは、常法により調製されたこんにゃく糊を

カッター、チョッパー、裏ごし機等にかけてほぐし、これに、好ましくは上記と同様な手段で粉碎した豆腐粉碎物を混合し、必要に応じて気泡を混入させた後、水酸化カルシウム、炭酸カルシウムなどの凝固剤を加え、成形して加熱処理することにより得られる。また、魚肉練製品としては、例えばはんぺん、かまぼこ等を用いることができるが、特にはんぺんが好ましい。更に、畜肉練製品としては、ハム、ソーセージ等を用いることができる。更にまた、大豆加工食品としては、例えば特公平5-63139号に示されるように、大豆蛋白質と、食用油脂と、水とを混合したペースト状組成物を成形し、油ちょうして発泡固化させたもの等を用いることができる。チーズとしては、ナチュラルチーズ、プロセスチーズなど、各種のチーズを使用することができる。

【0013】本発明のサンドイッチ状食品の具として用いるこれらの食品は、複数の抜け孔を有する板状とする。抜け孔の形状は、特に限定されず、例えば、円、四角、文字、記号等の形状に抜いたもの、あるいはメッシュ状にしたもの等自由に選択することができる。また、全体としての形状も、板状であれば特に限定されず、成形食品の形状に応じて挟みやすい形状とすればよく、例えば、円形、略正方形、略長方形、花や動物の形状等とすることができる。

【0014】本発明に用いる多孔板状食品は、複数の孔を有することにより、噛み切りやすくなって、成形食品との食感のバランスが良くなり、かつ、調味料が孔に入って保持されるので、調味料がつきやすく、たれ落ちにくくなる。したがって、多孔板状食品の抜け孔の平均内径は0.4～1.7cmとするのが好ましい。抜け孔の平均内径が0.4cm未溝では上記効果が得られにくく、1.7cmを超えると多孔板状食品のボリュームが少なくなるので味わいが乏しくなり、調味料の保持効果も弱められる。

【0015】また、多孔板状食品の板厚は、0.15～2.0cmとするのが好ましい。板厚が0.15cm未溝では具としての味わいや食感等が得られにくく、2.0cmを超えると、サンドイッチ状食品にしたとき、成形食品とのバランスが悪くなり、噛み切りにくくなるので好ましくない。

【0016】複数の抜け孔を設ける方法、及び板状にする方法は特に限定されず、例えば、こんにゃく、魚肉練製品、畜肉練製品又は大豆加工食品を板状にしてから、打ち抜きによって抜け孔を設けてもよい。また、上記食品の製造工程において、原料ペーストを、ドラム成形、押出し成形等により複数の抜け孔を有する板状に成形した後、加熱処理して製品とすることもできる。なお、押出し成形は、複数の内孔を有する筒状に押出した後、所定厚さにスライスすることによって行うことができる。

【0017】成形食品に挟む多孔板状食品は、こんにゃく、魚肉練製品、畜肉練製品、大豆加工食品、チーズから選ばれた一種からなるものを1枚だけ用いてもよいが、同種又は異なる種類のものを複数枚用いてもよい。

特に、チーズからなる多孔板状食品の場合は、複数枚を重ね合わせて用いることにより、軽い食感を有しながらボリューム感に富む食品を提供できる。

【0018】本発明のサンドイッチ状食品の具としては、上記多孔板状食品の他に、例えば生野菜、惣菜、チーズ等から選ばれる一種又は二種以上を組み合わせて用いることもできる。これらの具は、多孔板状食品との味や食感のバランスに応じて選択して用いるのが好ましい。生野菜としては、例えばレタス、きゅうり、トマト、玉ねぎ等を、成形食品に挟みやすい形状に切って用いることができる。また、惣菜としては、例えばポテトサラダ、きんぴら、ハス、納豆等を用いることができる。なお、具として、チーズ以外の多孔板状食品の他に、チーズを組合せる場合には、チーズは多孔板状をなさないものであってもよい。

【0019】本発明のサンドイッチ状食品においては、多孔板状食品と、必要に応じて用いられる生野菜、惣菜、チーズ等とからなる具に、ケチャップ、タルタルソース、マヨネーズ、マスタード等の調味料を付けることができる。これらの調味料は、多孔板状食品の抜け孔に保持されるように付けるのが好ましい。本発明に用いる多孔板状食品は、抜け孔を有しているので、片面から調味料を付けると、他方の面まで調味料がまわり、また、抜け孔に調味料がしっかり保持され、たれ落ちにくい。

【0020】  
【作用】本発明のサンドイッチ状食品は、穀物原料で作られた成形食品に、具として、こんにゃく、魚肉練製品、畜肉練製品、大豆加工食品、チーズから選ばれた一種からなる多孔板状食品を挟むので、味の多様化が図られる。

【0021】また、これらの具は、複数の抜け孔を有する板状とされた多孔板状食品であるので、噛んだ際にはぐれやすく、口の中で成形食品と混ざりやすく、食感のバランスに優れている。

【0022】更に、調味料を付ける際には、片面から調味料を付けると、他方の面まで調味料がまわり、抜け孔に調味料がしっかり保持され、たれ落ちにくい。

【0023】  
【実施例】図1、図2には、本発明のサンドイッチ状食品の一実施例が示されている。このサンドイッチ状食品11は、成形食品として、二枚に切り分けられたパン12a、12bを有する。これらのパン12a、12bの間に、厚さ0.5cmの円形の板状をなし、直径1.0cmの円形の抜け孔15、15···が複数形成された、多孔板状食品としてのこんにゃく13と、レタス14とが挟まれ、こんにゃく13の抜け孔15、15···の中及びその周辺には図示しない調味料（味噌だれ）が付けられている。

【0024】図3には、多孔板状食品の形状の他の例が示されている。この多孔板状食品23は、厚さ0.5cmの

長方形の板状をなし、一辺の長さが1.5 cmの略正方形の複数の抜け孔25、25···が形成されている。

【0025】図4には、多孔板状食品の形状の更に他の例が示されている。この多孔板状食品33は、厚さ1.0 cmでの円形の板状をなし、一辺の長さが1.0 cmの略正方形の複数の抜け孔35、35···が形成されていて、全体としてメッシュ状とされている。

【0026】なお、多孔板状食品の形状は、図1~4に示されるものに限定されず、複数の抜け孔を有する板状であればよい。

【0027】実施例1

こんにゃく粉1重量部に対して水を25重量部加え、攪拌した後、1時間放置して膨潤させてこんにゃく糊を得た。このこんにゃく糊を裏ごし機にかけてほぐした。一方、市販の絹ごし豆腐を裏ごし機にかけてほぐし、豆腐粉碎物を得た。

【0028】上記こんにゃく糊と豆腐粉碎物とを重量比で6:4の割合で混合し、リボンミキサーを用いて、気泡を混入させながら攪拌した。

【0029】次いで、卵殻カルシウムを、上記混合物のpHが1.1になるまで添加し、この混合物をドラム成形機によって、複数の孔を有する板状に成形した。

【0030】そして、この成形物を80°Cで20分間蒸煮することにより凝固させ、豆腐が均一に混合された多孔質のこんにゃくを得た。このこんにゃくは、図1のこんにゃく13と同様な形状をなしていた。

【0031】一方、千切りにし、あく抜きしたごぼうと、千切りにしたにんじんとを、油で炒めた後、醤油、砂糖、味醂で調味して、きんぴらを得た。

【0032】丸型のハンバーガー用パンを、円形の底面と平行に二枚に切り、一方のパンの切った面上に、上記こんにゃくを載せた後、調味料として味噌だれを、複数の抜け孔に入るように付け、更に、上記きんぴらを載せ、その上に他方のパンを載せて、サンドイッチ状食品を得た。

【0033】このサンドイッチ状食品は、パンと、こんにゃくと、きんぴらとの風味がバランスして、従来ない新鮮な味わいを有しており、噛んだ際に、こんにゃくが十分ほぐれてパンとよく混ざり、しかも、味噌だれはたれ落ちにくかった。

【0034】実施例2

スケソウダラの冷凍すり身100重量部に対して、食塩3.5重量部、砂糖10重量部、気泡剤として山芋3重量部、「フォームアップ」(商品名、理研ビタミン株式会社

製)0.2重量部、更に水35重量部を添加し、攪拌機にて気泡を抱き込むように混合して比重0.5の魚肉すり身を得た。

【0035】上記魚肉すり身を厚さ0.5cmのシート状に押し出し、80°Cの湯中に浸漬して15分間加熱することによって、シート状のはんぺんを得た。このはんぺんを打ち抜いて図3に示すような形状の多孔板状食品を得た。

【0036】二枚のサンドイッチ用食パンの一方に、多孔板状食品である上記はんぺんを載せた後、マヨネーズを上記はんぺんの複数の抜け孔に入るように付け、更に、その上にレタスを載せ、その上にもう一枚の食パンを載せて、サンドイッチ状食品を得た。

【0037】このサンドイッチ状食品は、パンと、はんぺんと、レタスとの風味がバランスして、従来ない新鮮な味わいを有しており、噛んだ際に、はんぺんが十分ほぐれて口の中でパンとよく混ざり、しかも、マヨネーズが十分付いているのに、たれ落ちにくかった。

【0038】

【発明の効果】以上説明したように、本発明のサンドイッチ状食品によれば、具としてこんにゃく、魚肉練製品、畜肉練製品、大豆加工食品、チーズから選ばれた一種を用いるので、味の多様化を図ることができる。

【0039】また、これらの具は、複数の抜け孔を有する板状とされた多孔板状食品であるので、噛んだ際にほぐれやすく、穀物原料で作られた成形食品との食感のバランスに優れるとともに、調味料を付ける際には、片面から調味料を付けると、他方の面まで調味料がまわり、抜け孔に調味料がしっかり保持され、成形食品の間からたれ落ちにくい。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明のサンドイッチ状食品の一実施例を示す分解斜視図である。

【図2】同サンドイッチ状食品の断面図である。

【図3】本発明のサンドイッチ状食品に用いられる多孔板状食品の他の例を示す斜視図である。

【図4】本発明のサンドイッチ状食品に用いられる多孔板状食品の他の例を示す斜視図である。

【符号の説明】

11 サンドイッチ状食品

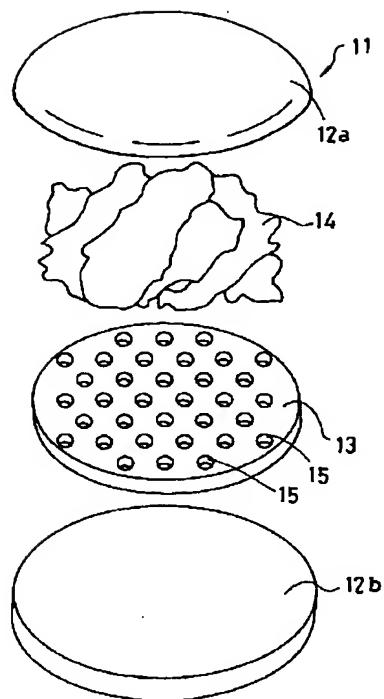
40 12a、12b 穀物原料で作られた成形食品

13、23、33 多孔板状食品

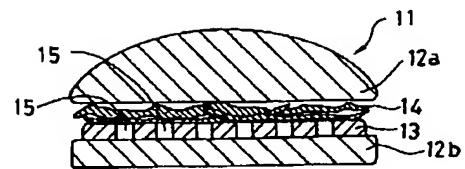
14 レタス

15、25、35 ブレーカー

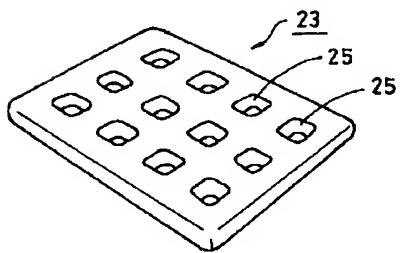
【図1】



【図2】



【図3】



【図4】

